Speiseplan vom 21.11.2022 bis 27.11.2022

	Montag 21.11.2022	Dienstag 22.11.2022	Mittwoch 23.11.2022	Donnerstag 24.11.2022	Freitag 25.11.2022
Fleisch & Fisch	Hähnchenbrust Bratensauce Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst Tomaten Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) i Kartoffel Röstinchen	Farfalle Schleifchen a,a1 mit Lachswürfeln d Erbsen 1,i und Sahnesauce 1,g,i	Chili con Carne (Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais Karotten, Sellerie, Lauch) i Vollkornreis	Geflügelfrikadelle a,a1,c,g mit grünen Bohnen i und Kartoffelstampf 1,g dazu Bratensauce
Vegetarisch & Gut	veganes Schnitzel a,a1 Bratensauce (vegan) Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	vegetarische Bratwurst a,a1,c Tomaten Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Champignons) i Kartoffel Röstinchen	Vollkorn Farfalle Schleifchen a,a1 mit Tofuwürfeln f Erbsen 1,i und Sahnesauce 1,g,i	Chili sin Carne (Kidneybohnen, Mais Karotten, Sellerie, Lauch) i Vollkornreis	vegetarische Frikadelle a,a1,j mit grünen Bohnen i und Kartoffelstampf 1,g vegetarischer Bratensauce
Gesund & Lecker	Chinapfanne vegetarisch (Paprika, Champignons, Kichererbsen) 2,3,4,a,a1,f,i,k gebratener Reis 2,4,a,a1,f	Vollkorn Penne Rigate a,a1 mit Champignonragout 3,g,i und Grana Padano 2,c,g	Tofu-Döner (Weißkohl, Tomate, Gurke, Eisberg) a,a1,a3,k 1,2,a,a1,f,k mit Joghurt- und g Tomatendip (scharf) 2	Herbstliche Kürbissoße i mit Vollkorn Penne a,a1	Bandnudeln a,a1,c mit Blumenkohl-Brokkoligemüse und Béchamelsauce g Lachswürfeln d
Nachtisch	Clementine 2	Schokoladenpudding (Becher) g	Apfel	Vanille-Honig Quark g	Trauben
Rohkost & Salat	Knabbergemüse (Möhren, Paprika, Gurke) mit Aioli-Dip g	Eisbergsalat mit Joghurtdressing g	Gurkensalat mit Dill in Essig und Öl 3,l	Nudel-Grillgemüse-Salat a,a1,f,g,i	Knabbergemüse (Kohlrabi, Papriika, Gurke) mit Kräuterquark g

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau: Nudeln **(Penne, Spirelli, Farfalle & Spaghetti - ebenso in Vollkorn)**, Reis **(Langkornreis, Basmatireis und Naturreis)**. **DE-ÖKO-070**

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

1 - Farbstoff
2 - Konservierung
3 - Antioxidanzien
4 - Geschmacksverstärker
1 - Glute
a1 - Weizen
a3 - Gerste
c - Ei
d - Fisch
f - Soja
g - Milch
i - Sellerie
j - Senf
k - Sesam
1 - Schwefel